

**Bon de garantie / Warranty /
Garantieschein / Garanzia / Garantia**

Junior Combi



✓

Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
Cafétéria	Cafeteria	Cafe	Self service	Cafetería
Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Neveria
Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
→				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
→				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
→				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
→				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
→				

✓

Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

DYNAMIC FRANCE S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon
 B.P. 57 - Z.I. du Puy Nardon - 85290 Mortagne-sur-Sèvre
 TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
 Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : dynamic-france@wanadoo.fr



Offrez-vous les originaux !

Création Graphique Bleu Com' Centre - 02 41 56 08 73 - Civolet - RCS ANGERS 437 855 083 000 14



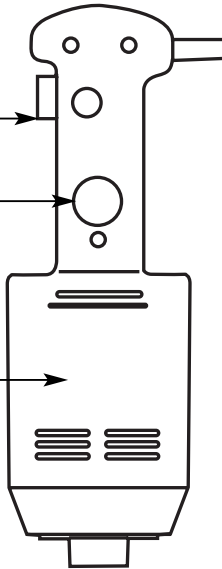
- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento



Gâchette
 Control Lever
 Druckschalter
 Interruttore a grilletto
 Tecla de mando (G)

Variateur
 Speed variator knob
 Drehzahlregulierung
 Variatore
 Variador

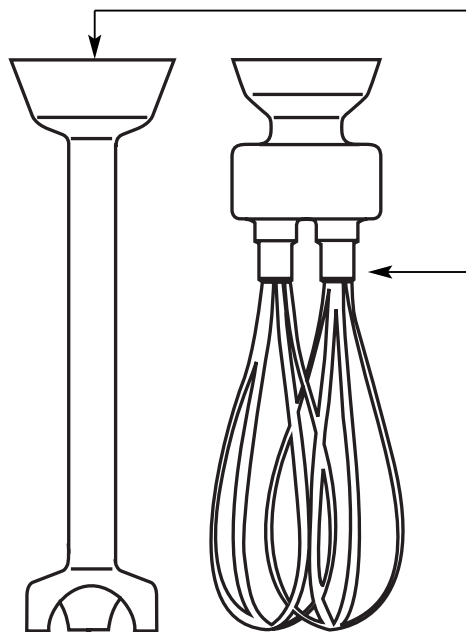
Moteur
 Motorblock
 Motor
 Motore
 Motor



Description / Description / Beschreibung /

Descrizione / Descripción :

- Tension / Electrical tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.
- Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 200 W.
- Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità / Revoluciones : 9 000 trs / mn - 9 000 RPM
- Longueur du tube / Tube length / Rohrlänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 225 mm
- Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 505 mm
- Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 1,9 Kg
- Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento
- Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 70 dB



Tube de plongée en acier inox alimentaire
 Stainless Steel Mixer Tube
 Mixstab, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
 Tubo di immersione, in acciaio inox alimentare
 Tubo y campana en acero inox

Fouet en acier inox alimentaire
 Stainless Steel whisks
 Rührbesen
 Frustini in acciaio inox
 Varillas

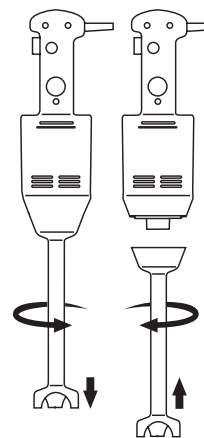
Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- Ne mettre en marche que lorsque le couteau est immergé.
- Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.
- Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Pour les versions démontables, débrancher l'appareil pour changer d'accessoire.

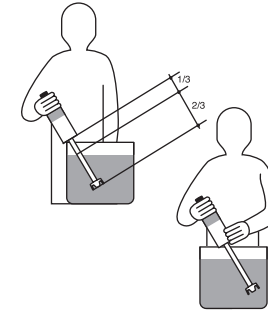
Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, hors récipient. Après utilisation, débrancher la prise de l'appareil.

Montage / démontage du pied mixeur ou du fouet (prise débranchée) :

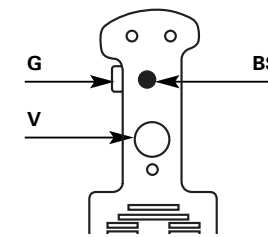
- Montage : visser le pied ou le fouet **prise débranchée** jusqu'au serrage sans bloquer.
- Démontage : dévisser le pied ou le fouet, **prise débranchée**.



Pour avoir le maximum d'efficacité, nous vous conseillons de tenir l'appareil en position oblique, tube plongé au 2/3, sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme présenté par les 2 croquis ci-dessous



- Tenir le Mixer Junior Combi avec une main par la poignée, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).
- Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.
- Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.
- Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.
- Pour varier la vitesse tourner la molette du bouton variateur V.



En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires : pour tout autre utilisation, nous consulter.

CAUTION : Be advised that the unusual odour is normal in first hour of operation.

- Only Switch on the machine when the mixer blades are immersed.
- Switch Off Before withdrawal

- from the mixture.
- Switch Off and unplug the mixer before cleaning.
- Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning. For detachable mixers, disconnect machine when changing accessories.

WARNING : never run the machine if not submersed in a liquid (this could severely Damage your unit) always unplug the machine after used.

Mixer & whisk tool assembling and dismantling (make sure it is unplugged) :

- Assembling : turn the mixer or whisk tool counter clockwise until well tightened without blocking it.
- Dismantling : make sure the Junior plus or Junior Combi is **unplugged** and turn the mixer or whisk tool clockwise.

To operate the dynamic Junior plus or Junior Combi :

- Plug in the machine
- For maximum efficiency, operate the machine at an angle in the bowl without touching either side or bottom as shown hereafter : (immerse the machine to no more than 2/3 of the length of the tube).
- Hold the Junior Plus or the Junior Combi by the handle with one hand. keep a finger on the (G) switch without pressing it.
- With the other hand press the (S) safety switch.
- Now, press the (G) switch to start the machine.
- Release the (G) switch to switch off the machine.
- While using the mixer you can change the mixing speed by turning the speed variator knob.

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : disconnect immediately the plug of the machine.

This machine must only be used

- Sécurité / Utilisation et mise en marche
- Safety / Operating the mixer
- Sicherheit / Inbetriebnahme
- Sicurezza / Utilizzo e messa in marcia
- Instrucciones de seguridad / Utilización y puesta en marcha

for food. For any other use, please contact factory.

ACHTUNG :

- Schalten Sie das Gerät erst ein wenn Sie das Messer in die Masse eingetaucht haben.
- Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.
- Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr- oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.

Die Modelle DYNAMIC Junior Plus und Junior Combi wurden zur Verarbeitung von Mengen von 20 bis 30 Liter konstruiert. Den Mixer Junior Plus und Junior Combi niemals freilaufend betätigen. Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

- Inbetriebnahme : Bevor Sie das Gerät einstecken, montieren Sie bitte das Werkzeug Ihrer Wahl, Mixstab oder Rührbesen wie folgt : Drehen Sie das jeweilige Werkzeug in die Aufnahme am Motorblock. Zur Demontage ziehen Sie bitte zuerst den Stecker aus der Steckdose und drehen Sie dann das jeweilige Werkzeug wieder heraus.
- Anwendung : Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzlocke auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze).

- Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter (G), ohne zu drücken.
- Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter (BS) mit der anderen Hand.
- Drücken Sie nun den Schalter (G) und das Gerät läuft.
- Sie können nun den Schalter

(BS) loslassen.

- Wenn Sie den Schalter (G) loslassen, schaltet das Gerät ab.
- Nutzen Sie den Knopf (V) um die Geschwindigkeit zu regulieren.

Sollte das Gerät in eine Masse fallen, SOFORT den Netzstecker ziehen.

Vorsicht : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht. Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.

ATTENZIONE :

- Avviare l'apparecchio solamente quando il mixer è in immersione.
- Spegner l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.
- Spegner e scollegare la spina prima della pulizia.
- Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.
- Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.

Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic Junior Combi a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido. Dopo l'uso disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

- Montaggio e smontaggio dell'accessorio mixer o della frusta (a spina disinserita) : Per il montaggio, avvitare l'accessorio mixer o l'accessorio frusta fino al fermo (senza bloccarlo). Per lo smontaggio, disinserire tassativamente la spina dell'apparecchio Junior Plus o Junior Combi Dynamic e svitare l'accessorio in senso contrario.

- Messa in marcia dell'apparecchio Junior Plus o Junior Combi Dynamic. Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.

Per ottenere la massima efficacia dal vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come mostrato sul disegno a lato (a circa 2/3 del tubo di immersione).

Tenere l'apparecchio Junior Plus o Junior Combi per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore (G) (senza premere). Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza (BS). Premere contemporaneamente sull'interruttore (G), l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza (B S). Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore (G). Regolare la velocità, con il variatore (V).

In caso d'immersione accidentale del blocco motore, fare attenzione al pericolo di folgorazione, staccare tassativamente la presa di corrente dell'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparazioni alimentari, per altri eventuali utilizzi consultare la fabbrica.

CUIDADO :

- Poner en marcha el aparato solamente una vez sumergida la cuchilla.
- Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.
- Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.
- No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.
- Para las versiones desmontables, desenchufar el aparato antes de efectuar el cambio de accesorio.

Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia.

No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de la preparación alimenticia. Después del uso, apagar el aparato.

- Montaje / Desmontaje del pie triturador o del batidor (aparato desenchufado) : Para el montaje, girar el pie o las varillas para apretar, para el desmontaje, es obligatorio desenchufar el triturador el Junior Combi Dynamic y proceder como para el montaje al inverso.

- Puesta en marcha del Junior Combi Dynamic Enchufar el aparato. Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición inclinada sin posar la campana

na de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (profundidad de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).

Tener el Junior Combi Dynamic de un mano (BS) por la empuñadura, sin apretar en el interruptor (G). Con el otro mano, pulsar la tecla de seguridad (BS). Apretar ahora el interruptor G, el aparato funciona entonces (G) puede dejar de pulsar la tecla de seguridad (BS). (V) Para parar el aparato, dejar de pulsar el interruptor (G).

Préparation Mixeur :

- Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi :
- Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc...
- Pour les crêches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc...
- Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, laboratoires, parfumerie.

Préparation Fouet :

- Vous devez préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et particulièrement :
- De 2 à 50 blancs d'œufs qui seront blanchis lentement et terminés à grande vitesse pour assurer un foisonnement et tenue incomparable.
 - De même, vous travaillerez sans difficulté : génoises, pâte d'amande, meringue, crème au beurre, soufflé, chantilly, crèmes et sauces diverses, pâte à crêpe, fromages battus, mayonnaise...

Entretien :

- NE JAMAIS nettoyer l'appareil au jet d'eau.
- NE JAMAIS immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire

fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche. **Débrancher impérativement la prise du Mixer Junior Combi.**

- Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.
- Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.
- Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- Le bon état du cordon d'alimentation.
- L'étanchéité du tube de plongée.
- L'affûtage du couteau.

Preparation Mixer tool :

Not only great soups can directly be mixed into the bowl but also :

- Fish soups, bread soups, spinach, chopped salads & sprouts, pancake mixtures, sauces, mayonnaises, etc.
- Finely smashed vegetable purees, raw carrot purees, and fruit creams particularly for nurseries or special diets.

- It can also be of a great help in other applications such as laboratories or cosmetics industry.

Preparation Whisk tool :

Dough, creams, light purees can

Para modificar la velocidad, girar el botón del variador (V).

En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.

easily be prepared for example :

- 2 to 50 white eggs may slowly be whisked up at reduced speed and finalized at high speed ensuring an incomparable density and uniformity.
- But also, sponge cake mixtures, almond pastes, soufflés, chantilly whipped cream, creams and sauces, pancake mixtures, meringues, whipped cheese, mayonnaise, etc.

Maintenance :

- NEVER clean this machine with a water jet spray.
- NEVER immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.
- Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet. **It is highly recommended that you verify periodically :**
- The condition of the power cord.
- For leaks in the foot assembly.
- Condition of the blade, make sure blades are not chipped or bent.

Anwendungen Mixer:

Mit dem Mixer stellen Sie mühelos Gemüse-, Fisch- und Cremesuppen her. Pürees, Soßen, Cremes, Mayonnaise und Einlagen für Remoulade, machen

- ← Préparation / Entretien / Maintenance
- ← Preparation / Maintenance
- ← Anwendungen / Wartung / Reinigung
- ← Preparazioni / Manutenzione e Pulizia
- ← Preparación / Mantenimiento

- Préparation / Entretien / Maintenance
- Preparation / Maintenance
- Anwendungen / Wartung / Reinigung
- Preparazioni / Manutenzione e Pulizia
- Preparación / Mantenimiento

Sie in weniger als einer Minute. Speziell für die Diät-küche können Sie Brei, fein püriertes Gemüse uvm. Produzieren. Natürlich können Sie auch Früchte für Ihre Eismassen zerkleinern. Das Gerät ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien, uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.

Anwendungen Mixer :

Mit dem Rührbesen produzieren Sie Cremes, Eischnee, leichte Teige, Baiser, Soßen, Massen für Aufläufe, Buttercreme, Sahne, Crepesteig, Quarkspeisen, Mayonaise.

Wartung / Reinigung :

- Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen. **Ziehen Sie nun den Netzstecker !**
- Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.

Unterhalt :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- Kabel
- Dichtung am Mixarm
- Messer

Preparazioni con l'accessorion Mixer :

• Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per tritare e sminuzzare la frutta nno ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo

ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.

- Permette di tritare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestrone, ma anche: zuppe di pesce, pancotto, verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crepes, salse, maionese, ecc.
- Per l'infanzia e le diete: pure di verdure finemente polverizzate, pappe, pure di carote crude, creme di frutta, ecc.
- Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintorie, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.

Preparazioni con l'accessorion Frusta :

- Potete preparare senza alcuna difficoltà i pates, le creme, gli spumoni e in particolare modo :
- Da 2 a 50 bianchi d'uovo montati a neve la cui lavorazione sarà effettuata dapprima a bassa velocità e terminata a grande velocità per assicurare una densità ed una tenuta incomparabile.
- Ugualmente potete preparare con facilità : pandispagna, pasta di mandorle, pastella per crepes, meringhe, creme al burro, soufflé, crema chantilly, salse, creme di formaggio, maionese.

Manutenzione e Pulizia :

- **NON PULIRE MAI** l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.
- **NON PULIRE MAI** il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi. **Staccare la spina dalla presa di corrente.** In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- Il buono stato del cavo di ali-

mentazione.

- La tenuta del tubo di immersione.
- L'affilatura del coltello.

Preparación con Triturador :

Permite pulverizar y realizar directamente en la olla excelentes cremas y sopas asi como :

- Sopa de pescado, sopa de pan, espinacas, ensalada o con triturador, base para buñuelos, salsas, mayonesas etc...
- Para guarderías y cocida de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, pure de zanahorias crudas, papillas de frutas etc...
- Puede tambien ser útil en muchos sectores industriales como en laboratorios, perfumeria.

Preparación con Batidor :

Se puede preparar fácilmente masas fluidas, cremas, muselinas, y en particular :

- De 2 a 50 claras de huevo que se montarán a velocidad baja y luego se terminarán con velocidad alta para asegurar una densidad y consistencia inmejorables.
- De la misma manera, se puede preparar sin dificultad : bizcochos, mazapán, merengue, crema de mantequilla, soufflé, nata montada, cremas y salsas, quesos batidos, mayonesa.

Mantenimiento :

- **NO LIMPIAR** nunca con chorro de agua.
 - **NO SUMERGIR** el bloque motor en ningún líquido. Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos.
 - Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.
 - Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.
- Se aconseja comprobar periódicamente :
- el buen estado del cable de alimentación.
 - la estanqueidad del tubo.
 - el afilado de la cuchilla.

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :

Attestons que l'appareil Mixer Junior Combi DYNAMIC est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.

Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tél. 02 51 63 02 72

Fax : 02 51 63 02 73

e-mail :

dynamic-france@wanadoo.fr

Canada Service Centre

Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'oeuvre.

La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

Pour être valable, le bon de garantie doit être :

Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
Certificate of conformity - Customer Service and warranty
Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
Declaración de conformidad - Servicio postventa y garantía

1- certifié par le vendeur (date et cachet).

2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Instructions pour la réparation de votre appareil :

Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.

Z.I. du Puy Nardon - B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex

Tout retour d'appareil doit être effectué en **Port payé.**

Conformity statement for health and security :

This machine is in accordance with CE standards and :



Customer service and warranty :

Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
5859 Chemin Saint-François
Saint-Laurent - Québec H4S-1B6
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

USA Service Centre Dynamic International Ltd.

East coast : USA N.Y.

320 Road 9
Champlain - 12919 - USA
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

West coast : USA CA.
2301 Sturgis road
Oxnard CA. 93030
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :

Your new Dynamic product is warranted to the original purchaser, for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from day of original shipment, covering all parts and labor.

Damage caused by improper use, accident and/or abuse are not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its discretion, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

The portion below must be sent to the Service Centre within 10 days from the purchase date.

Konformitätsbescheinigung CE :

Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :

Im Falle einer Funktionsstörung des Junior Combi mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

- Déclaration de conformité - Service après-vente et garanties
- Certificate of conformity - Customer Service and warranty
- Konformitätsbescheinigung CE - Kundendienst und Garantie
- Dichiarazione di conformità - Servizio assistenza e garanzia
- Declaración de conformidad - Servicio postventa y garantía

- ← Shéma électrique
- ← Electrical diagram
- ← Elektroplan
- ← Shema elettrico
- ← Esquema eléctrico

Groupe Nadia GmbH
Dynamic Küchengeräte
 Auenheimer Straße 26
 77694 Kehl - Neumühl
 Tel. : 07851 / 898258
 Fax: 07851 / 898259
 e-mail : info@dynamicmixer.de

Garantie :

Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung der Geräte, Ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Dichiarazione di conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :

Dichiariamo che l'apparecchio Junior Combi mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

Garanzia :

I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condi-

zioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :

- 1- certificato dal venditore (data e timbro)
- 2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio :

Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.

Via Sommacampagna, 20/L
 37137 VERONA (ITALIA)
 Tel. 0039-045-8647035
 Fax. 0039-045-8626141
 Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de seguridad del trabajo :

Certificamos que el aparato Junior Combi mixer DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantía :

En caso de avería del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude

Poligono Can Calderon
 C/Mare de deu Nuria 25 1-1
 08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)
 Tel. : 93 662 81 61
 Fax : 93 662 75 21
 e-mail: guerrero.claude@ctv.es

Garantía :

Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantía incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.

Para ser válido, este vale de garantía tiene que ser :

- 1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
- 2- junto al aparato en caso de reparación en garantía.

Instrucción para la reparación de su aparato :

En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude

Poligono Can Calderon
 C/Mare de deu Nuria 25 1-1
 08830 Sant Boi de Llobregat (ESPAÑA)

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :

Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.

L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A. Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée. Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

Electrical requirements :

The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.

A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.

Always verify that your power

supply corresponds to that indicated on the plate on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :

Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft. Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.

Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10/16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

Collegamento elettrico :

Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra.

Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione

dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.

Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

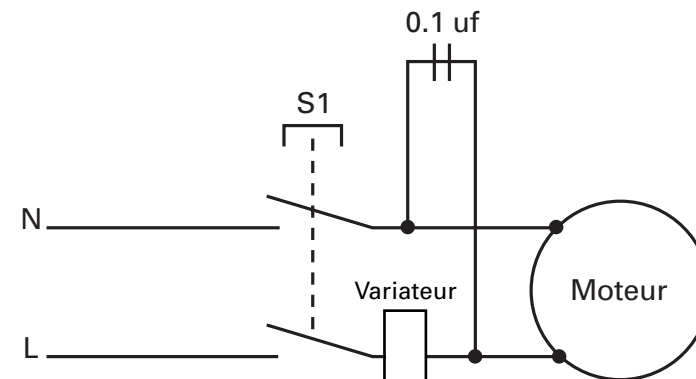
Alimentación eléctrica :

El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitario.

Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.

Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Shema elettrico - Esquema eléctrico



- Eclaté – Nomenclature **Junior Combi**
- Schematic and parts list **Junior Combi**
- Explosionszeichnung – Stückliste **Junior Combi**
- Descrizione pezzi di ricambio **Junior Combi**
- Esquema – Nomenclatura **Junior Combi**

Poignée complète Junior Plus 230V • Complete handle Junior Plus 230V • Griff komplett Junior Plus 230V • Impugnatura completa Junior Plus 230V • Empuñadura equipada Junior Plus 230V

Poignée complète Junior Plus 115V • Complete handle Junior Plus 115V • Griff komplett Junior Plus 115V • Impugnatura completa Junior Plus 115V • Empuñadura equipada Junior Plus 115V

Demi poignée inférieure • étiquette Junior Plus 230 V • Half Lower handle + label Junior Plus 230 V • Untere Grifffälfte + etikett Junior Plus 230 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Plus 230 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Plus 230 V

Demi poignée inférieure • étiquette Junior Plus 115 V • Half Lower handle + label Junior Plus 115 V • Untere Grifffälfte + etikett Junior Plus 115 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Plus 115 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Plus 115 V

Poignée complète Junior Combi 230V • Complete handle Junior Combi 230V • Griff komplett Junior Combi 230V • Impugnatura completa Junior Combi 230V • Empuñadura equipada Junior Combi 230V

Poignée complète Junior Combi 115V • Complete handle Junior Combi 115V • Griff komplett Junior Combi 115V • Impugnatura completa Junior Combi 115V • Empuñadura equipada Junior Combi 115V

Demi poignée inférieure • étiquette Junior Combi 230 V • Half Lower handle + label Junior Combi 230 V • Untere Grifffälfte + etikett Junior Combi 230 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Combi 230 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Combi 230 V

Demi poignée inférieure • étiquette Junior Combi 115 V • Half Lower handle + label Junior Combi 115 V • Untere Grifffälfte + etikett Junior Combi 115 V • Mezza maniglia inferiore + etichetta Junior Combi 115 V • Media carcasa inferior + etiqueta Junior Combi 115 V

Demi poignée supérieure Junior Plus et Combi • Half superior handle Junior Plus & Combi • Oberer Halbgriff Junior Plus und Combi • Mezza maniglia superiore Junior Plus & Combi • Media carcasa superior Junior Plus & Combi

Interrupteur gâchette • Unlocking switch • Schalter • Interruttore • Giunto di accoppiamento • Interruttore sin bloqueo

Cordon d'alimentation 230 V • Power cord 230 V • Kabel 230 V • Cavo di alimentazione (V. 230) • Cable de alimentación 230 V

Protection interrupteur • Protection switch • Schalterschutz aus Gummi • Gommioni protezione interruptori • Protección interruptor

Vis de poignée (jeu de 3) • Handle screws (3) • Schrauben für Griff • Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi) • Tornillos de carcasa (los 3)

Étiquette d'identification Junior Plus 230 V • 230 V Identification plate Junior Plus • Kennzeichnungsetikett Junior Plus 230 V • Targa d'identificazione Junior Plus 230 V • Placa de definición Junior Plus 230 V

Étiquette d'identification Junior Plus 115 V • 115 V Identification plate Junior Plus • Kennzeichnungsetikett Junior Plus 115 V • Targa d'identificazione Junior Plus 115 V • Placa de definición Junior Plus 115 V

Étiquette d'identification Junior Combi 230 V • 230 V Identification plate Junior Combi • Kennzeichnungsetikett Junior Combi 230 V • Targa d'identificazione Junior Combi 230 V • Placa de definición Junior Combi 230 V

Étiquette d'identification Junior Combi 115 V • 115 V Identification plate Junior Combi • Kennzeichnungsetikett Junior Combi 115 V • Targa d'identificazione Junior Combi 115 V • Placa de definición Junior Combi 115 V

Bande décor • Dynamic label • Band Dynamic • Striscia decorata Dynamic • Cinta decor Dynamic

Variateur 230V • Speed variator 230V • Drehzahlregulierung 230V • Variatore di velocità 230V • Variador 230V

Variateur 115V • Speed variator 115V • Drehzahlregulierung 115V • Variatore di velocità 115V • Variador 115V

Passe-fil 230 V • Exit power cord • Zugenlastung 230 V • Gommino passacavo 230 V • Pasahilos 230 V

Passe-fil 115 V • Exit power cord 115 V • Zugenlastung 115 V • Gommino passacavo 115 V • Pasahilos 115 V

Condensateur • Capacitor • Kondensator • Condensatore • Condensador antiparasitario

Accouplement • Coupling sleeve • Kupplung • Giunto di accoppiamento • Acoplamiento motor

Pied (carter, entretoise, cloche, palier) • Tube w/bearing assembly, no shaft • Fuß (Rohr incl. Dichtung, ohne Welle, ohne Messer) • Piede completo (carter, tubo, campana e bronzina) • Pie (carter, tubo, campana, palier inferior)

Bague de roulement • Ring bearing • Lagerring • Anello di scorrimento • Anillo de rodamiento

Carter supérieur • Lower housing • Untere Motorgehäuseabdeckung • Carter supérieure • Carter superior

Vis de tirant (jeu de 4) • Spacer screws (4) • Schrauben für Stifte (4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi) • Tornillos de los tirantes (los 4)

Tirant (jeu de 4) • Spacers (4) • Stifte (4) • Tiranti (set 4 pezzi) • Tirantes (los 4)

Moteur + Vis 230 V • Motor & screw & capacitor 230 V • Motor mit Schrauben 230 V • Motore con viti 230 V • Motor con tornillos 230 V

Moteur + Vis 115 V • Motor & screw & capacitor 115 V • Motor mit Schrauben 115 V • Motore con viti 115 V • Motor con tornillos 115 V

Cordon 115 V • Power cord 115 V / 115 V Kabel • Cavo di alimentazione 115 V • Cable de alimentación 115 V

Cordon anglais • Power cord UK English Kabel • Cavo di alimentazione inglese • Cable de alimentación inglés

Cordon australien • Power cord australia Australisches Kabel • Cavo di alimentazione australiano • Cable de alimentación australia

Mollette variateur • Speed variator knob • Knopf zu Drehzahlregulierung • Pomello del variatore • Maneta de variador

Carter en aluminium • Lower aluminium motor housing • Unterteil Gehäuse • Carter inférieure in aluminium • Carter inferior aluminio

Carter inférieur fouet • Lower motor whisk housing • Unteres Gehäuse/ Rührbesen • Carter inférieure frusta • Carter inferior batidor

Arbre d'attaque équipé • Equipped uppershaft • Welle mit Kupplungsteil und Lager mit Clips • Alberino di attacco completo di mozzo, cuscinetto e anello • Arbol superior equipado

Platine équipée • Plate w/ seals and screws • Scheibe mit Dichtungen und Schrauben • Piastrina completa di bronzine e viti • Platina equipada de arandelas + tornillo

Pignon intermédiaire + axe • Middle gears & shaft • Zahnrad + Achse • Pignone intermedio con alberino • Piñon intermedio + eje

Axe de sortie équipé 2 pignons + goupilles • Equipped output axle w/ 2 gears+pins • 2 Wellen mit Zahnrädern • Coppia pignoni laterali con alberino e spina elastica • Ejes de salida con 2 piñones + 2 grapillas

Embase équipée bagues + joint • Holder assembly w/ 3 bronzes • Gehäusesteil mit Ringen und Dichtungen • Base completa di bronzine e paraolio • Base equipada de arandelas y juntas

Vis d'embase (x4) • Holder assembly screws (4) • Schrauben für Gehäuse • Viti della base x4 • Tornillos de base x4

Outil fouet (x2) • Whisk tool (2) • Rührbesen • Frustini • Varillas

Moyeu d'accouplement • Coupler • Kunststoffkupplung • Mozzo di accoppiamento • Retén de acoplamiento

Goupille 3x14 • Pins 3x14 • Stift 3x14 • Spina elastica 3x14 • Grapilla 3x14

Roulement • Bearing • Kugellager • Cuscinetto • Rodamiento

Arbre d'attaque • Upper driving shaft • Welle • Alberino di attacco • Arbol superior equipado

Circlips • Open head locking washer • Clips • Clips • Circular clips

Pignon d'entrée • Entry gear • Zahnrad • Pignone d'entrata • Piñon de entrada

Goupille 2x10 • Pins 2x10 • Stift 2x10 • Spina elastica 2x10 • Grapilla 2x10

Ensemble tube, carter, cloche et palier • Foot assembly with bearing • Führungsrohr, Glocke und Dichtung • Insieme tubo, carter, campana e supporto portabronzina • Conjunto tubo, carter, campana y palier

Arbre de transmission, roulement et accouplement • Kit w/shaft lower bearing and coupling • Welle mit Kugellager und Kupplung • Albero di trasmissione, cuscinetto e giunto di accoppiamento • Arbol de transmisión, rodamiento y acoplamiento

Couteau • Cutter blade • Messer • Coltello • Cuchilla

Bague de roulement • Motor bearing • Kugellager • Anello di scorrimento accessorio mixer • Arandela de rodamiento

4010
4010.1
4011
4011.1
4030
4030.1
4031
4031.1
9832
0908
9011
9813
9502
1084
1085
1086
1087
1027
1213
1214
0950
0950.1
4012
4013
4007
4006
4002
7903
4005
0535
0535.1
9040
9067
9067
4014
4015
4019
4020
9421
9420
9422
4021
9424
4022
4016
4017
4004
4018
4019
4020
4021
9420
9422
4022
4016
4017
4004
4018

